



410331S-2024



汝阳杜康酿酒有限公司企业标准

Q/RYDK 0001S-2024

# 祖香型白酒

2024-01-30 发布

2024-01-30 实施

汝阳杜康酿酒有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由汝阳杜康酿酒有限公司提出。

本标准起草单位：汝阳杜康酿酒有限公司。

本标准主要起草人：杜平、张献敏、何惠昭、李学思、张志强、胡亚克、李宪立、李永峰。

H N  
Q B

# 祖香型白酒

## 1 范围

本标准规定了祖香型白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦、大米为原料，以浓香大曲、酱香大曲为糖化发酵剂，经蒸煮、堆积、糖化、泥窖固态发酵、蒸馏、陈酿，勾调而成的，具有浓、酱风格独特的祖香型白酒。

按产品酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤69%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

## 2 术语和定义

### 2.1 祖香型白酒

以高粱、小麦、大米为原料，以浓香大曲、酱香大曲为糖化发酵剂，融浓、酱白酒传统酿造工艺，经蒸煮、堆积、糖化、泥窖固态发酵、蒸馏、陈酿，勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有浓、酱风格独特的白酒。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 浓香大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

3.1.6 酱香大曲应符合附录 A 的规定。

### 3.2 感官要求

3.2.1 高度酒感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求（高度酒）

| 项 目   | 要 求                                 |                         | 检验方法                                          |
|-------|-------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------|
|       | 优 级                                 | 一 级                     |                                               |
| 色泽和外观 | 无色或微黄色，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup> 。 |                         | 取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，品其口味，判定风格 |
| 香 气   | 具有浓香、酱香幽雅的馥合香气                      | 具有浓香、酱香舒适的馥合香气          |                                               |
| 口 味   | 柔和，醇厚，绵甜爽净，诸味协调，<br>回味悠长            | 柔和绵甜、诸味协调，酒体较净，回味<br>较长 |                                               |
| 风 格   | 具有本品典型的风格                           | 具有本品明显的风格               |                                               |

<sup>a</sup>当温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。

3.2.2 低度酒感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求（低度酒）

| 项 目                                                 | 要 求                                 |                      | 检验方法                                          |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
|                                                     | 优 级                                 | 一 级                  |                                               |
| 色泽和外观                                               | 无色或微黄色，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>b</sup> 。 |                      | 取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，品其口味，判定风格 |
| 香 气                                                 | 浓香、酱香馥合香气突出                         | 浓香、酱香馥合香气明显          |                                               |
| 口 味                                                 | 柔和淡雅，绵甜爽净，诸味协调，回味较长                 | 柔和淡雅、醇甜较净，诸味较协调，回味较长 |                                               |
| 风 格                                                 | 具有本品典型的风格                           | 具有本品明显的风格            |                                               |
| <sup>b</sup> 当温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。 |                                     |                      |                                               |

3.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项 目                                                  |        | 指 标                                                  |      |                              |      | 检验方法        |
|------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------|------|------------------------------|------|-------------|
|                                                      |        | 高度酒                                                  |      | 低度酒                          |      |             |
|                                                      |        | 优 级                                                  | 一 级  | 优 级                          | 一 级  |             |
| 酒精度(20℃)/（%vol）                                      |        | 42±1、45±1、46±1、50±1、<br>52±1、53±1、55±1、60±1、<br>68±1 |      | 28±1、33±1、36±1、<br>38±1、39±1 |      | GB 5009.225 |
| 总酸(以乙酸计)/(g/L)                                       | ≥      | 0.60                                                 | 0.40 | 0.40                         | 0.25 | GB 12456    |
| 总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)                                     | ≤1 年 ≥ | 1.30                                                 | 1.00 | 1.00                         | 0.80 | GB/T 10345  |
| 酸酯总量/(mmol/L)                                        | >1 年 ≥ | 25.0                                                 | 20.0 | 20.0                         | 15.0 | GB/T 10345  |
| 固形物/(g/L)                                            | ≤      | 0.70                                                 |      |                              |      | GB/T 10345  |
| 甲醇 °/(g/L)                                           | ≤      | 0.50                                                 |      |                              |      | GB 5009.266 |
| 氰化物 °(以 HCN 计)/(mg/L)                                | ≤      | 7.0                                                  |      |                              |      | GB 5009.36  |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg)                                    | ≤      | 0.2                                                  |      |                              |      | GB 5009.12  |
| 注:酒精度允许误差为±1.0%vol；                                  |        |                                                      |      |                              |      |             |
| ≤1 年指：自生产日期计算小于等于一年酒样执行的指标；>1 年指：自生产日期计算大于一年酒样执行的指标； |        |                                                      |      |                              |      |             |
| °甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算，该指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。     |        |                                                      |      |                              |      |             |

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

### 3.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总酯、固形物、甲醇的检验。  
型式检验按国家相关规定执行。

H N  
Q B

附录 A  
(规范性)

祖香型白酒所用酱香大曲是以小麦为原料，经润料、粉碎、压制成型、入房、堆积升温、培养、控制培养温度 50℃-65℃，出房、储存、粉碎而成。

酱香大曲质量符合表 A. 1 要求  
表 A. 1

| 项 目            | 指 标       | 检验方法      |
|----------------|-----------|-----------|
| 水分/(g/100g) ≤  | 14.0      | QB/T 4257 |
| 酸度/(mmol/10g)  | 1.0~3.5   | QB/T 4257 |
| 淀粉/(g/100g)    | 53.0~60.0 | QB/T 4257 |
| 糖化力/(mg/g · h) | 100~300   | QB/T 4257 |

## 编制说明

本标准适用于以高粱、小麦、大米为原料，以浓香大曲、酱香大曲为糖化发酵剂，经蒸煮、堆积、糖化、泥窖固态发酵、蒸馏、陈酿，勾调而成的，具有浓、酱风格独特的祖香型白酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制订本企业标准，做为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

汝阳杜康酿酒有限公司

HN

QB